

BAB XIII

KESIMPULAN

13.1. Kesimpulan

1. PT.Damai Sentosa *Cooking oil* menghasilkan produk minyak goreng kelapa sawit dengan kapasitas 300 ton/hari.
2. Bahan baku yang digunakan oleh PT.Damai Sentosa *Cooking Oil* adalah CPO (*Crude Palm Oil*) yang didapatkan dari *supplier* di Kalimantan, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah *bleaching earth*, *carbon active* dan H_3PO_4 . Produk-produk utama yang dihasilkan oleh PT. Damai Sentosa *Cooking Oil*, yaitu: minyak goreng industri (KW1) dan minyak goreng ekonomis (KW2), Dan juga terdapat produk samping, yaitu blotong, stearin dan *Palm Fatty Acid Distillate* (PFAD).
3. Proses pengolahan di PT.Damai Sentosa *Cooking Oil* berlangsung secara kontinyu dengan dua tahapan proses, yaitu pemurnian dan fraksinasi (pemisahan). Proses pemurnian dibagi menjadi tiga tahapan proses, yaitu: pengumpulan (*degumming*), pemucatan warna (*bleaching*) dan penghilangan bau (*deodorizing*).
4. Sanitasi yang diterapkan di PT. Damai Sentosa *Cooking Oil*, meliputi: sanitasi bangunan, sanitasi gudang, sanitasi alat, sanitasi lingkungan dan sanitasi pekerja.
5. Jenis-jenis analisa yang diterapkan oleh PT. Damai Sentosa *Cooking Oil* adalah analisa FFA (*Free Fatty Acid*), analisa PV (*Peroxide Value*), analisa IV (*Iodine Value*), analisa warna, analisa CP (*Cloud Point*), analisa kadar air dan analisa kadar *impurities*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous¹. Kelapa Sawit. 2008.
<http://agribisnis.deptan.go.id/...Profil%20Usaha/PROFIL%20INVESTASI%20BIOENERGI/> (25 Januari 2012).
- Anonimous². 2007. *Gambaran Sekilas Industri Minyak Kelapa Sawit*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Asri, Marwan dan Gunawan Adisaputro. 1982. Anggaran perusahaan: prinsip, mekanisme dan teknik penyusunannya. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya.
- Fardiaz, S. 1996. *Penerapan HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Jenie, Betty S.L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor : IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Ketaren,S. 2005. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*.Jakarta:UI Press.
- Kholmi, Masiyal. 2003. *Akuntansi Biaya edisi empat*. Yogyakarta: BPFE.
- Manullang, M. 1991. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation* (4th ed). Maryland: Aspen Publishers.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Panapanaan, V.,Helin,T.,Kujunpaa,M.,Soukka,R.,Heinimo,J.,Linnanen,L. 2009. *Sustainability of palm oil production and opportunities for*

- finnish technology ang know-how transfer*. Finlandia: Lappeerranta University of Technology.
- Pardamean, M. 2008. *Panduan Lengkap Pengolahan Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Purnawijayanti H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Lubis, Rustam Effendi & Agus Widanarko, SP. 2011. *Buku Pintar Kelapa Sawit*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Prawirosentono, Suyadi. 2001. *Manajemen Operasi edisi ketiga*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Standar nasional Indonesia. 2006. *Standar Mutu Kelapa Sawit*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2901-2006.pdf> (26 Januari 2012).
- Soesanto. 1993. *Globalisasi dan Komunikasi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Susanto.T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV.Family.
- Swastha, B. dan Suktjo, I. 1999. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta : Liberty.
- Wibowo, Singgih. 2007. *Manajemen Produksi edisi empat*. Yogyakarta: BPFE.
- Yan Fauzi. 2012. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.